



いろいろな辛味があるって知ってる？

・スパイスによって 感じ方もさまざま

辛いものといえば、トウガラシを代表としたスパイスを思い浮かべる人が多いと思いますが、すべてのスパイスが辛いわけではありません。トウガラシ、コショウ、ワサビ、シヨウガなど一部のスパイスが辛味を持っています。

皆さんの中には、辛い食べ物はあまり得意ではないという人もいらっしゃるかもしれませんが、スパイスの“辛味”にもいろいろな種類があることを知っていますか？たとえば、トウガラシは、舌がひりひりするような強烈な辛味でなかなか消えません。コショウはピリツとした



辛さ、ワサビは鼻にぬけるツーンとした辛さ、シヨウガは甘い香りをもったさわやかな辛さなどです。

では、感じ方が違うのはなぜでしょう？



それは、それぞれに含まれる辛味の成分が違うからです。(トウガラシはカプサイシン、コショウはピペリン、ワサビはアリルカラシ油、シヨウガはジンゲロンなど)言葉で表すとどのスパイスも“辛い”ということ

になりますが、実は成分の違いによっていろいろな“辛味”があるのです。

みなさんも、このような“辛味”の違いについて考えながら料理を食べてみてはいかがでしょう？たとえば、みなさんが大好きなカレーにもいろいろな辛いスパイスが使われています。中でもトウガラシの辛味成分には汗を出すはたらきがあります。カレーを食べると汗が出るのはそのためです。

色々な辛み成分



余談ですが、人間が感じる味には、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の五種類の基本味があり、その物質が味覚細胞

を刺激することで味を感じるといわれています。さて、辛味はというと……？実は辛味は味覚ではなく痛覚を刺激して感じるものなのです。味っておもしろいですね。

